

滝ヶ原駐屯地 ラーメングルメ

「油そば」

～スープのないラーメン～

PRポイント

静岡県滝ヶ原駐屯地で提供する【油そば】は、汁なしラーメンともませそばとも違う、麺のうまさをはたすら味わう、究極のラーメンです。熱々のうちに素早く麺と夕しをよくかき混ぜて食す極太麺は最高！苜醇漂う焼豚・甘味あるネギ及び歯ごたえあるメンマをトッピングするのがお勧めです。

栄養ポイント

カロリーはラーメンのほぼ三分の二、塩分は約半分！ 栄養担当官一押しの健康ラーメンです。メディカル効果としてBMIを下げる事及び高血圧の抑制に効果的！！

材料 1人分

極太麺	250g	白ネギ	30g
たれ	45g	切海苔	1g
焼豚・メンマ	40g	青ネギ	15g
温泉卵	55g	すり胡麻	5g

(油そば) レシピ



作り方

- 1 すりゴマを混ぜて粘りが出るまでかき混ぜます。そうすることで麺に夕しが絡みついておいしさアップ。
ここにたれを加えます。このたれは、ねぎや玉ねぎ等の甘みを効かせた調味油とチャーシュー風味のしょうゆ感が特徴です。
- 2 茹でた麺に1のたれをかけ、焼き豚、メンマ、温泉卵、白ネギをのせ、切海苔、青ネギをトッピングします。
- 3 ラー油やお酢などお好みの具材や調味料を加える事で様々なバリエーションが楽しめます。どうぞご賞味あれ！